МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32735—
2014**

ПРОДУКТЫ ЯИЧНЫЕ ЖИДКИЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

**Москва
Стандартинформ
2014**

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 мая 2014 г. № 67-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 июня 2014 г. № 671-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32735—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 июля 2015 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2014

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ПРОДУКТЫ ЯИЧНЫЕ ЖИДКИЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Refrigerated liquid egg products for children nutrition. Specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на охлажденные жидкие яичные продукты для детского питания (далее – яичные продукты), предназначенные для реализации и производства продуктов при организации питания детей в дошкольных и школьных учреждениях.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 3.3.2, 3.3.3, требования к качеству – в 3.3.1, к маркировке – в 3.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579–2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ ISO 7218–2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 13513–86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия*

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846–2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31469–2012 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы физико-химического анализа

ГОСТ 31628–2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31654–2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31694–2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463–2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 31720–2012 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы отбора проб и органолептического анализа

ГОСТ 31903–2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 32149–2013 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 32152–2013 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы определения содержания янтарной, молочной и 3D-оксимасляной кислот

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Технические требования

3.1 Яичные продукты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1] и вырабатываться по технологической инструкции по производству охлажденных жидких яичных продуктов для детского питания, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3.2 Охлажденные яичные продукты с температурой в толще продукта от 0 °С до 4 °С вырабатывают следующих наименований: яичный меланж, яичный белок, яичный желток.

3.3 Характеристики

3.3.1 По органолептическим и физико-химическим показателям яичные продукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя яичного продукта		
	меланжа	белка	желтка
Внешний вид и консистенция	Жидкий однородный продукт без посторонних примесей, остатков скорлупы, пленок,		
	–	светопроницаемый	густой и текучий, непрозрачный
Цвет	От желтого до оранжевого	От светло- желтого до светло-зеленого	От желтого до оранжевого
Запах и вкус	Свойственные яичным продуктам, без посторонних вкуса и запаха		

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя яичного продукта		
	меланжа	белка	желтка
Массовая доля, %, не менее:			
сухого вещества	23,5	11,0	43,0
жира	10,0	–	26,0
белковых веществ	10,0	11,0	15,0
Концентрация водородных ионов, pH, не менее	7,0	8,0	5,9
Температура в толще продукта, °С	От 0 до 4		
Альфа-амилазный тест	Отрицательный	–	Отрицательный
Содержание бета-оксимасляной кислоты в пересчете на сухое вещество, мг/кг, не более	10	10	10
Посторонние примеси	Не допускаются		
Примечание – В целях доведения значений физико-химических показателей яичных продуктов до соответствия требованиям настоящего стандарта они могут быть нормализованы путем добавления к яичному меланжу белка или желтка, к желтку – яичного белка.			

3.3.2 Микробиологические показатели яичных продуктов не должны превышать норм, установленных [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3.3.3 Содержание токсичных элементов (свинца, кадмия, ртути, мышьяка), антибиотиков, пестицидов и диоксинов в яичных продуктах не должно превышать норм, установленных [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3.4 Требования к сырью

3.4.1 Для выработки яичных продуктов применяют:

- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654, высшей, отборной и первой категории, со сроком годности при температуре от 0 °С до 20 °С – не более 7 сут, при температуре от минус 2 °С до 0 °С – не более 20 сут после снесения.

Не допускается применять яйца загрязненные, с поврежденной скорлупой, признаками течи.

3.5 Маркировка

3.5.1 Маркировка транспортной упаковки – по [2], ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Ограничение температуры», «Детское питание», «Беречь от влаги».

3.5.2 Маркировка потребительской упаковки – по [2] с указанием следующих дополнительных данных:

- сведений о том, что продукт предназначен для питания детей;
- срока годности до и после вскрытия упаковки (нарушения целостности потребительской упаковки);
- даты упаковывания.

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г яичного продукта приведены в приложении А.

3.5.3 На каждую единицу транспортной упаковки с яичными продуктами наносят маркировку с помощью штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте по 3.5.2.

3.5.4 Маркировка яичных продуктов, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

3.6 Упаковка

3.6.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать [3], и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность, качество яичных продуктов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

3.6.2 Яичные продукты, предназначенные для реализации, выпускают упакованными в потребительскую упаковку.

В качестве потребительской упаковки применяют:

- пакеты полиэтиленовые «Бэг-ин-Бокс» по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- бутылки из полиэтилентерефталата (ПЭТ) с завинчивающимися крышками по документу, в соответствии с которым они изготовлены.

Масса нетто яичных продуктов в пакетах «Бег-ин-Бокс» - от 5 до 20 кг, в ПЭТ- бутылках – от 100 до 1000 г.

3.6.3 Яичные продукты в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку:

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513;
- ящики полимерные;
- в термоусадочную пленку (групповая упаковка) по ГОСТ 25951.

3.6.4 Допускается использовать другие виды транспортной и потребительской упаковки, скрепляющих средств и упаковочных материалов, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающие сохранность и качество яичных продуктов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

3.6.5 В каждую единицу транспортной упаковки помещают яичный продукт одного наименования, одной даты выработки и одного вида упаковки.

3.6.6 Упаковка яичного продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

3.6.7 Масса нетто яичного продукта в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной массе, указанной в маркировке продукта в потребительской упаковке, с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений и массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной – по ГОСТ 8.579.

4 Правила приемки

4.1 Яичные продукты принимают партиями.

Партией считают определенное количество яичного продукта одного наименования, одинаково упакованного, выработанного на одном предприятии за одну смену и сопровождаемое сопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

4.2 Каждую единицу транспортной упаковки проверяют на соответствии внешнего вида и маркировки требованиям настоящего стандарта. Качество продукции в нечетко маркированной упаковке или упаковке с дефектами проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию в этой упаковке.

4.3 Для оценки яичных продуктов на соответствие требованиям настоящего стандарта выборку отбирают случайным образом в соответствии с требованиями таблицы 3.

Таблица 3

Объем партии в единицах транспортной упаковки	Объем выборки в единицах транспортной упаковки (5 % партии)
От 1 до 5 включ.	1
Св. 5 » 10 »	2
От 10 » 20 »	3
» 20 » 100 »	5
» 100 » 300 »	6
» 300 » 700 »	8
» 700 » 1000 »	9
» 1000 » 2000 »	10
» 2000 » 5000 »	15
Св. 5000	75 и более

Число единиц продукции, отбираемое из общего объема выборки для контроля, корректируют в зависимости от методов контроля.

4.4 При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания на удвоенной выборке, отобранной от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

4.5 Результаты испытаний оформляют протоколом.

4.6 Органолептические показатели и температуру яичных продуктов определяют в каждой партии.

4.7 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

4.8 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца), пестицидов, антибиотиков, бета-оксимасляной кислоты устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

4.9 Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5 Методы контроля

5.1 Объем выборки – по 4.3.

5.2 Отбор проб – по ГОСТ 31720.

Подготовка проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

Подготовка проб к микробиологическому контролю – по ГОСТ 32149.

Общие требования проведения микробиологического контроля – по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 32149.

5.3 Определение органолептических показателей и массы нетто упаковочной единицы – по ГОСТ 31720.

5.4 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли сухих веществ – по ГОСТ 31469;
- массовой доли белковых веществ – по ГОСТ 31469;
- массовой доли жира – по ГОСТ 31469;
- посторонних примесей – по ГОСТ 31469;
- концентрации водородных ионов – по ГОСТ 31469;
- альфа-амилазного теста – по ГОСТ 31469;
- бета-оксимасляной кислоты – по ГОСТ 32152;
- температуры – по ГОСТ 31469.

5.5 Методы контроля микробиологических показателей – по ГОСТ 32149.

5.6 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути – по ГОСТ 26927;
- мышьяка – по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

5.7 Определение антибиотиков – по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.8 Определение пестицидов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.9 Определение диоксинов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Яичные продукты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении гигиенических требований.

6.2 Транспортирование яичных продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

6.3 Температура в любой точке яичного продукта при транспортировании не должна быть выше 4 °С.

6.4 Яичные продукты хранят в сухих, чистых и хорошо вентилируемых помещениях.

6.5 Сроки годности яичных продуктов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности яичных продуктов с даты выработки:

- при температуре от 0 °С до 4 °С – не более 37 сут;
- при температуре от 6 °С до 8 °С – не более 30 сут.

6.6 После вскрытия упаковки рекомендуемый срок годности яичных продуктов при температуре от 2 °С до 5 °С – не более 5 сут.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г жидкого яичного продукта

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г жидкого яичного продукта приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукта	Белок, г, не менее	Жир, г, не менее	Энергетическая ценность, кДж/ккал
Меланж яичный	10,0	10,0	544/130,0
Белок яичный	11,0		184/44,0
Желток яичный	15,0	26,0	1231/294,0

Библиография

[1]	ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[2]	ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[3]	ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки

УДК 637.43:006.354 МКС 67.120.20

Ключевые слова: продукты яичные жидкие охлажденные, яичный белок, яичный желток, яичный меланж, детское питание, технические требования

Подписано в печать 01.12.2014. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,40. Тираж 56 экз. Зак. 4988

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru